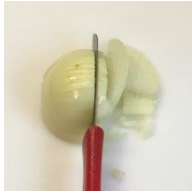
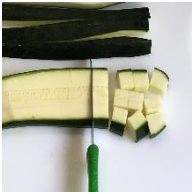


Kip courgetteschotel

Wat heb je nodig

150 gram kipfilet
100 ml crème fraîche
1 teentje knoflook
1 theelepel kerriepoeder
1 theelepel paprikapoeder
1 aubergine

1 courgette
1 ui
1 snufje zout
1 snufje peper
1 eetlepel olie



Was de courgette en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de courgette in kleine stukjes.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.



Pel de knoflook en snijd hem in kleine stukjes.
Was de aubergine en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de aubergine in kleine stukjes.



Snijd de kipfilet in blokjes.
Doe de olie in de hapjespan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Laat de olie warm worden.



Doe de ui en de knoflook in de hapjespan.
Bak ze al omscheppend 2 minuten.
Doe de kipfilet en de kerriepoeder in de hapjespan.
Doe de paprikapoeder, de peper en het zout er ook bij.



Bak het al omscheppend 5 minuten.
Doe de courgette en de aubergine n in de hapjespan.
Zet de kookplaat op de laagste stand.



Schep alles door elkaar en bak het 10 minuten.
Af en toe omscheppen.
Doe de crème fraîche erbij en laat het smelten.
Roer het door elkaar en zet de kookplaat uit.